CLAUSES TECHNIQUES

- **PRESCRIPTION COMMUNES A TOUS LES LOTS**
- **SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**
- **CONDITIONS DE TRANSPORT, LIVRAISON, EMBALLAGES**
- **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**
- **CONDITIONS D'EXECUTION**

➢ *Réglementation en vigueur*

La prestation de ce marché est répartie en 17 lots :

LOT N°1 PRODUITS LAITIERS
LOT N°2 VIANDE FRAICHE DE PORC
LOT N°3 CHARCUTERIE
LOT N°4 VIANDES FRAICHES : BOEUF, VEAU, AGNEAU
LOT N°5 PRODUITS SURGELES : POISSON
LOT N°6 PRODUITS SURGELES : CREPES, FRIANDS DIVERS
LOT N°7 PRODUITS SURGELES : VIANDES, PLATS PREPARES.
LOT N°8 LEGUMES SURGELES
LOT N°9 EPICERIE CONSERVES
LOT N° 10 EPICERIE PETIT DEJEUNER GOUTER
LOT N° 11 HUILES
LOT N° 12 CONDIMENT
LOT N° 13 DESSERT
LOT N° 14 EPICERIE PRODUITS SEC PRODUITS NON CONSOMABLE
LOT N° 15 REPAS FROIDS
LOT N° 16 OVOPRODUITS
LOT N° 17 PAIN

PRESCRIPTIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection d'environ 460 repas par jour pour le Lycée à raison de 4 jours par semaine, d'environ 230 repas les mercredis

Le fournisseur s'engage à fournir pour le(s) lot(s) qu'il détient, des fiches techniques de Chaque produits

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Traçabilité des produits
Les candidats décriront dans leur dossier la traçabilités des produits.
Les candidats devront fournir la traçabilité, DLC ; DLUO ; LOT, de tous les produits, pour chaque livraison, si la demande leur en est faite pour un contrôle : service vétérinaire, service des fraudes, TIAC …

- Respect de la réglementation en vigueur :
Pour chacun des lots, chaque catégorie d'aliment devra être conforme aux spécifications techniques exigées aux dispositions réglementaires en vigueur. Une liste non exhaustive de la réglementation en vigueur est jointe à la fin de ce document.

- Organisme génétiquement modifié :
En application du principe de précaution, les produits proposés seront **exempts d'organismes génétiquement modifiés.**

- Fiche technique « produit » et fiche « allergènes »
Pour chaque produit proposé dans son offre, le soumissionnaire communiquera une fiche technique complète.
Ces fiches techniques permettent d'une part de vérifier la conformité des produits et d'autre part d'évaluer la valeur technique des produits.
Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat fournira également une liste **des allergènes présents dans les aliments.**

Le fournisseur s'engage à faire parvenir toutes les mises à jour des fiches techniques et fiches allergènes dans les plus brefs délais.

CONDITIONS DE TRANSPORT , LIVRAISON, EMBALLAGES.

Les procédures HACCP devront être respectées par les fournisseurs dans leurs établissements, et également au niveau du transport et à la livraison.

Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d'entretien.

Concernant le transport des produits dont la conservation doit être maintenue aux températures admises par la Réglementation, les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés et dans le respect du règlement N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

La température de stockage sera conforme à l'arrêté du 29 septembre 1997

1 Fromages à pâte molle, à pâte persillée : 0 à 8°C
2 Produits laitiers frais, non stérilisés :0 à 5 °C
3 Volailles, produits de charcuterie non stable : 0 à 4°C
4 Viandes découpées de boucherie:0 à 3°C
5 Denrées surgelées :-18°C

Si un écart de température supérieur de 3° est constaté, la marchandise pourra être refusée.

La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir l'attester à tout moment.

Tout manquement aux conditions d'hygiène, de propreté corporelle et vestimentaire des chauffeurs, le non respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute livraison, sans prétendre à indemnité.

Le personnel de transport doit également respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène ; mains propres, tenue adéquate etc… afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

Le Lycée se réserve le droit à tout moment de vérifier la température des véhicules et/ou réceptacles de livraison.

La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doit être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis.

Les produits distribués par le fournisseur devront être conditionnés, stockés, transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes pour en garantir la salubrité, la stabilité physico-chimique et bactériologique jusqu'à la DLC/DLUO indiqué sur l'emballage.

Leur conditionnement sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

Chaque catégorie d'aliment devra être conforme aux spécifications techniques exigées, aux dispositions réglementaires en vigueur et sera livrée dans le conditionnement demandé.

Les emballages ne seront pas consignés, et de fabrication **recyclable** (carton, poche …)

Les emballages porteront toutes mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles et selon le produit :

- la dénomination de vente,
- l'identification du fabricant du conditionneur ou du vendeur,
- la liste des ingrédients,
- les quantités nettes pour les produits préemballés,
- les conditions particulières de conservation,
-le mode d'emploi,
- le lieu d'origine,
- le numéro du lot,
- la date de fabrication,
- la DLC ou la DLUO,
  - l'estampille sanitaire avec code pays et numéro d'agrément sanitaire du fabriquant.

Vérification quantitative et qualitative

Le contrôle des prestations sera effectué par le personnel du Lycée Agricole à l'arrivée des marchandises et notamment : contrôle quantitatif (grammages, nombre), contrôle qualitatif (aspect, provenance,concordance des produits livrés avec les produits retenus lors de l'appel d'offres),

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura systématiquement rejet.

Un maximum d'étiquettes autocollantes détachables pour un meilleur archivage de la tracabilité ;

Les jours de livraisons seront de 2 jours minima par semaine pour le **surgelé, l'épicerie, la charcuterie, les produits laitiers, les ovo produits.**

Tous les jours, pour les livraisons **de viandes fraîches et du pain.**

Les horaires de livraisons se feront de 6 heures à 9 heures.

SECURITE ALIMENTAIRE

Le fournisseur fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera le cas échéant les certifications obtenues ou en cours.
Le fournisseur indiquera le nom du responsable qualité au sein de la société.

CONDITIONS D'EXECUTION

En aucun cas la période de congés de l'entreprise titulaire ne doit entraîner de retard dans l'exécution du marché. De même la société ne pourra pas se prévaloir de commandes passées en volume plus important pour justifier un retard.
Toutefois de manière exceptionnelle, le Lycée pourra accepter de la part du titulaire des délais plus longs (commande spéciale, pré commande, commande différée).
Le titulaire devra assurer la continuité de l'ensemble des gammes du bordereau des prix unitaires ou du catalogue. Si des ruptures de produits sont constatées (notamment en ce qui concerne les produits du bordereau des prix unitaires), la société titulaire devra proposer les produits de qualité équivalente à ceux initialement commandés, sans supplément de prix. Si elle est dans l'impossibilité de le faire, le Lycée se réserve le droit de commander cette fourniture à un autre fournisseur. La différence de prix et la dépense supplémentaire engagée de ce fait sera à la charge de l'entreprise titulaire du marché.
Toute fourniture révélant un vice caché, postérieurement à la réception, est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment).
La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit, le poids et le prix.

Le colisage n'est pas autorisé. De ce fait le titulaire du marché ne pourra imposer au lycée lors de la passation d'une commande particulière un volume minimum de commande.

Examens microbiologiques :
Le service Restauration se réserve le droit de procéder à toute analyse de fourniture livrée à titre d'information et de contrôle, par le laboratoire habilité à de telles analyses.
Le fournisseur aura la possibilité de faire procéder à une contre analyse. Un exemplaire des résultats de ces analyses sera remis aux services de l'administration.
En cas de résultats indiquant que les produits sont impropres à la consommation, le lycée le confirmera par lettre recommandée et accusé de réception aux fournisseurs, leur signifiant un avertissement, le renouvellement d'une telle situation conduirait à la rupture du marché.
Le lycée se réserve le droit de modifier certaines lignes ; qualité, marque…
En accord avec le candidat désigné, avant la signature.

La qualité des produits, en fonction des échantillons, sera prise en compte par rapport à la qualité actuellement utilisée.

REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché). Elles devront notamment respecter les réglementations ci-après.

• Méthode HACCP : **Arrêté du 18 décembre 2009 (JO du 29/12/2009) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant** (Version consolidée au 29 décembre 2009)

- **Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant** (Version consolidée au 01 janvier 2010)
- Décisions et recommandations du GEMRCN se rapportant aux denrées alimentaires
- Normes AFNOR homologuées
- Ensemble des textes du Droit Européen en vigueur à la date de la consultation, soit les règlements européens et les directives européennes.

LOT N ° 1 : PRODUITS LAITIERS

Les produits devront répondre aux spécifications de la brochure n° 5541 – II du GEMRCN
Ils comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôle officiels.
Les briques de lait : les laits seront de qualité UHT.
La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.
Les fromages à pâte pressée (emmental, comté…) et les pâtes persillées ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit.
La date limite de consommation des desserts lactés, fromages ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.
La date limite de consommation du lait, et du beurre ne pourra être inférieure à un mois, à compter de la date de livraison.

LOT N ° 2 : PORC

Les produits devront répondre aux spécifications de la brochure n° 5541 – II du GEMRCN
Ils comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôle officiels.

- La viande de porc sera issue de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine ni graisse animale, sans activateur de croissance.
- La viande devra être sous vide
- La viande de porc doit être d'origine CEE, les certificats d'origine doivent être joints à, la proposition.
- Le produit proposé en livraison devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

LOT N ° 3 : CHARCUTERIE

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN
Le produit proposé en livraison devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.
L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la charcuterie et l'animal.
La charcuterie devra être sous vide.
Les produits répondront aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus selon la réglementation en vigueur, jusqu'à réception au Lycée.
La liste des ingrédients et l'indication du lot de fabrication devront être stipulés.
Les produits d'origine française seront préférés.
Les certificats d'origine doivent être joints à la proposition.
Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agrées. Ils devront porter la marque de salubrité communautaire.

LOT N° 4 : VIANDES FRAICHES BOEUF, VEAU, AGNEAU

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN.

Le produit proposé en livraison devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal : pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir.

La viande devra être sous vide.

Le prix sur la facture , correspondra au poid net livré inscrit sur les étiquettes.

Les viandes seront exclusivement de la région Midi Pyrénées.

VIANDE DE BOEUF

Pour la viande de bœuf, la viande de taureaux est exclue.

La viande appartient à la catégorie VBF.

La viande provient systématiquement d'animaux ayant subi un test de dépistage de l'ESB.

Les viandes livrées seront découpées, parées et dégraissées.

Pour les steak haché La composition du steak haché : 100% de muscle
La viande hachée de bœuf est fabriquée exclusivement à partir de viande - le muscle et son gras -, passée dans un hachoir. L'ajout d'aucun autre ingrédient n'est autorisé, ni conservateur, ni additif. Les viandes hachées, pas plus que les préparations de viandes, ne contiennent d'abats, de viande séparée mécaniquement ou de chutes de découpe.

Pour obtenir le taux de matières grasses souhaité (5, 10, 15 %…) - celui indiqué sur l'étiquette - le professionnel assemble différents muscles, naturellement plus ou moins gras. L'étiquetage de la viande hachée comporte obligatoirement l'indication de son taux de matières grasses et du rapport collagène/protéines, critère technique garantissant la teneur en protéines nobles.

La fabrication de la viande hachée de bœuf répond à des règles très strictes qui font l'objet d'une réglementation spécifique - un décret et un arrêté - harmonisée au plan communautaire ainsi que d'un code des usages, c'est à dire un cahier des charges professionnel validé par les Pouvoirs Publics. Les entreprises qui élaborent la viande hachée de bœuf sont agréées par les Services Vétérinaires pour l'activité spécifique " viande hachée " et strictement contrôlées. Les produits portent une marque sanitaire officielle de forme ovale.

Le titulaire du marché devra respecter la spécification technique élaborée par le GEMRCN.

VIANDE DE VEAU

Les viandes de veau livrées proviendront de veau blanc (veaux de moins de 120 kg).

La viande appartient à la catégorie VBF.

La viande de veau proviendra d'animaux nés, élevés et abattus en Midi Pyrénées

Elle devra être livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels.

Le titulaire du marché devra respecter la spécification technique élaborée par le GEMRCN.

VIANDE D'AGNEAU

La viande proviendra d'agneau pesant entre 16 et 19 kg.

La viande appartient à la catégorie VBF.

La viande d'agneau proviendra d'animaux nés, élevés et abattus en Ariège ou départements limitrophes

Elle devra être livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels.

Le titulaire du marché devra respecter la spécification technique élaborée par le GEMRCN.

LOT N° 5 : PRODUIT SURGELE : POISSONS

Les produits alimentaires surgelés devront être conformes à la réglementation en vigueur aux décisions 5541 du GEMRCN.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.

Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison au lycée à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid.

Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera la provenance.

Les poissons surgelés devront être **garantis sans arête**.

Les poissons surgelés devront répondre à la **norme AFNOR** NF V45-074-

Les portions devront donc être préparées à partir de blocs ou morceaux de filets préparés à partir d'une seule espèce, sans peau, ni membrane noire, **sans ajout d'additifs** (notamment de poly phosphates) **et sans ajout de chair hachée**.

Les produits enrobés devront contenir au moins 70 % de poisson.

Ils seront conformes aux normes 5541 du GEMRCN.

LOT N°6 PRODUITS SURGELES : CREPES, FRIANDS DIVERS

Les produits alimentaires surgelés devront être conformes à la réglementation en vigueur aux décisions 5541 du GEMRCN.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.

Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison au lycée à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid.

Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera la provenance.

Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Ils seront conformes aux normes 5541 du GEMRCN.

LOT N° 7 PRODUITS SURGELES : VIANDES, PLATS PREPARES

Les produits alimentaires surgelés devront être conformes à la réglementation en vigueur aux décisions 5541 du GEMRCN.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.

Is seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison au lycée à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid.

Is seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera la provenance.

Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les découpes et préparations proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle.

Sur les étiquettes apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage et d'abattage.

La viande devra être d'origine CEE.

LOT N° 8 PRODUITS SURGELES : LEGUMES

Les produits alimentaires surgelés devront être conformes à la réglementation en vigueur aux décisions 5541 du GEMRCN.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.

Is seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison au lycée à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid.

Is seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.

La dénomination de vente désignera correctement le produit et indiquera la provenance.

Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les légumes seront livrés en paquet de 2,5 kg

LOT N° 9 : EPICERIE CONSERVES
LOT N° 10 : EPICERIE PETIT DEJEUNER GOUTER
LOT N° 11 : HUILES
LOT N° 12 : CONDIMENT
LOT N° 13 : DESSERT
LOT N° 14 : PRODUITTS SECS PRODUITS NON CONSOMABLE
LOT N° 15 : REPAS FROIDS

L'ensemble des produits sera garanti **sans OGM.**

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes.

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

La date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Lors des livraisons, tous les produits appertisés cabossés, bombés, rouillés, fuités, seront refusés

• Toute disposition réglementaire en vigueur ou à venir durant l'exécution du présent marché, et notamment relative à l'hygiène et la sécurité des aliments, à l'étiquetage, à la présentation des denrées, aux dénominations de vente, quelle soit nationale ou européenne.

L'étiquetage des produits sera conforme à la réglementation en vigueur en fonction des familles de produits.

Toutes les indications nécessaires à la traçabilité devront être consignées et permettront notamment l'identification du lot de fabrication.

Dans le cadre d'une livraison entraînant une modification de l'emballage d'origine, une photocopie de l'étiquette sanitaire initiale devra être jointe à la livraison.

Tous les produits devront être conformes :

- Aux critères microbiologiques, physiques et chimiques en vigueur
- Les spécifications techniques du GEMRCN relatives aux produits concernés par le présent lot .
- Aux normes AFNOR les concernant
- Aux spécifications produits mentionnées sur le bordereau des prix unitaires
- Aux fiches techniques fournies avec l'offre
- Au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène validé.

DELAIS DE LIVRAISON

La date de livraison est fixée sur le bon de commande et ne pourra être modifiée par le fournisseur, sauf cas de force majeure ou de situation exceptionnelle.
Le titulaire pourra, à titre exceptionnel, être sollicité pour des livraisons ponctuelles de dépannage, s'ajoutant au rythme convenu des livraisons.

Les livraisons d'épicerie seront préparées sur palette filmée, tout défaut d'intégrité des conditionnements fera l'objet d'un refus du produit à la réception.

Les marques et qualités prévues par le candidat sur le bordereau de prix seront respectées lors des livraisons.

En cas de rupture d'approvisionnement, le fournisseur préviendra le responsable de la cuisine , les produits manquant seront remplacés par des produits de qualité équivalente ou supérieure au prix du produit commandé.Une fiche technique complète de chaque produit sera jointe à l'offre.

La validité des dates de consommation sera au moins égale à la moitié de la période de vie du produit (DLC ou DLUO) indiquée sur le conditionnement ou l'emballage du produit par le fabricant.

LOT N° 16 : OVO PRODUITS

Les ovo produits devront être conformes à la réglementation en vigueur aux décisions 5541 du GEMRCN.

Ils comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôle officiels.
La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.
La date limite de consommation des ovo produits ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

LOT N° 17 : PAIN

L'ensemble des farines sera garanti **sans OGM.**

Le pain sera au levain et fabriqué dans une **boulangerie artisanale.**